Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське пшеничне пиво

Вміст алкоголю 5.5%	Колір 8 EBC	Гіркота 28 IBU

Опис:
Бельгійське пшеничне пиво традиційно вважається літнім напоєм. Його зазвичай споживають як аперитивз долькою апельсину або лимону.

Споживання:
Бокал: пінтовий потир / Pint Beer Chalice
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Для кращої фільтрації додати 1-2% рисового лушпиння.

Щоб досягти насиченого ароматубанана використати невелику (0,5 г/л) норму внесення дріжджів, низьку або нульову аерацію, без тиску та провести бродіння при високій температурі (22-26 °C).

Щоб досягти насиченого аромату гвоздики, оскільки WB-06 є штамом дріжджів POF+, зробити навпаки. А щоб підвищити аромат, додати ферулову кислоту в затор.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.
За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!
Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	75% / 14.1 кг
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 г
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 г
Дріжджі	
SafAle WB-06	70 г
Спеції	
Цедра гіркого апельсина	100 г
Кмин	40 г
Коріандр	30 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)

ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 40 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 68°C
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 90 хв.
Через 30 хв додати хміль Magnum.
Через 80 хв додати хміль Citra.
Через 85 хв додати хміль Styrian Goldings.
Через 85 хв додати всі спеції.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	9.0%	Об'єм	100L	НП	12.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 20°C і внести дріжджі.
Ферментація при температурі 20°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП

та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C ізалишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	82%	КП	2.30°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі 0°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **3.0 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2